

食 事 時 間

区 分	時 間	学 齡 児	幼 児
朝	7:30		
	8:00		
(おやつ 幼児)	9:45		
	10:00		
昼	11:45		
	12:15		
おやつ	15:00		
	15:15		
夕	18:00		
	18:30		
食	18:30		
	19:00		

業務分担表

区分	業務内容	業務分担	
		委託者	受託者
栄養等管理	調理業務の運営の総括	○	
	給食委員会の開催、運営	○	
	栄養目標量の作成		○
	入所児童等に係る連絡、調整	○	
	入所児童等の状況把握		○
	献立表の作成、保管		○
	献立表の確認、指示	○	
	食数の決定	○	
	検食及び検食簿の作成	○	
	検食(各食1名分)の実施、評価	○	
	検食簿の確認・保管	○	
	関係官庁等に提出する食事の提供関係書類の資料作成		○
	喫食調査の企画・調査	○	
	調理業務全般に対する指示・確認	○	△
作業管理	献立表に基づく調理・盛付業務		○
	配膳		○
	お茶の準備、提供		○
	食器消毒保管		○
	管理点検表の作成		○
	管理点検表の確認	○	
	作業管理に関する書類の保管		○
材料管理	食材料の発注・調達		○
	食材料の発注・調達に係る書類の保管		○
	食材料の出納業務		○
	食材の点検		○
	食材の点検、記録の確認	○	
	食材料の保管、在庫管理		○
	在庫品受簿の作成		○
	災害非常食の備蓄、管理		○
	食材料の使用状況の確認	○	○
	食材料管理に関する書類の管理	○	
施設管理	給食施設、主な設備の設置・修理、管理の指示	○	
	給食施設、主な設備の管理		○
	その他の設備の確保・保守・管理	○	
	洗剤・食器・調理用器材などの消耗品の調達	△	○
	簡易な調理器具の確保・保守・管理	○	△
	使用食器の確認、保管	○	○
	施設管理に関する書類の保管	○	

区分	業務内容	業務分担	
		委託者	受託者
業務管理	従業員名簿の提出		○
	勤務表の提出		○
	業務分担、従業員配置表の掲示、保管		○
	業務管理に関する書類の保管		○
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成		○
	衛生面の遵守事項の確認	○	
	食材の衛生管理		○
	施設・設備(調理器具、食器、備品等)の衛生管理		○
	従業員の清潔保持		○
	保存食の確保、廃棄		○
	保存食の点検、確認	○	
	直接の納入業者に対する衛生管理		○
	衛生管理簿の作成、保管		○
	衛生教育の企画・立案・実施		○
	衛生管理に関する書類の保管		○
	緊急対応を要する場合の指示	○	
	緊急対応を要する場合の給食の確保		○
研修教育	調理従事者の研修、訓練		○
労働安全 衛生	定期健康診断の実施、結果の提出、保管		○
	定期健康診断実施状況の確認	○	
	検便の定期的実施		○
	検便結果の確認	○	
	事故防止対策の施策		○
	事故防止対策の確認	○	
	労働安全衛生管理に関する書類の保管		○

※その他、上記にない業務については、協議の上定める。

主要貸与備品等一覧

番号	備品名等	規格	数量	備考
1	検食用冷凍庫	HF-63CAT-KS2(特)	1	
2	冷蔵庫	HR-120CA-ML-4D4D(特)	1	
3	包丁まな板UV殺菌庫	UVS-30A(特)	1	
4	二槽水切付シンク		1	
5	冷凍冷蔵庫	HRF-120AF3-1(特)	1	
6	消毒保管庫	HSB-4SB(特)	1	
7	二槽水切付シンク		1	
8	包丁まな板UV殺菌庫	UVS-60TA	1	
9	スチームコンベクションオーブン	MIC-5HTC3	1	
10	ガステーブル	RGT-0963D(特)	1	
11	バックスプレッダー		1	
12	炊飯台車付ワークテーブル		1	
13	涼厨ガス炊飯器	RR-S300CF	1	
14	電磁ローレンジ	HIH-5LE-1	1	
15	ガスフライヤー	FL-18A-CA(12A13A)(特)	1	
16	テーブル形冷蔵庫	RT-90SNG-1-R(特)	1	
17	I.H炊飯ジャー	NH-YG18	1	
18	電磁調理器	HIH-11RE-1	2	
19	一槽シンク		1	
20	マルチ野菜スライサー	CL-50E	1	
21	フードプロセッサー	RM-5200F	1	
22	テーブル形冷蔵庫	RT-120SDG-1-ML(特)	1	
23	ラピッドチラー	HRC-5B-R(特)	1	
24	配膳車	MHNH-15S	1	
25	配膳車	MHNH-18S	2	
26	食器洗浄機	JWE-500C-WB(CG50/CG60)	1	
27	食器消毒保管庫	HSB-15SPB3-S(特)	1	
28	自動手指洗浄消毒器	WS-3000	3	
29	従業員ロッカー		5	
30	事務机		1	
31	その他調理用具(包丁、まな板、食器等)		—	

従事者等の衛生管理点検表

点 検 項 目		点 検 結 果			
1	健康診断、検便検査の結果等に異常はありませんか。				
2	下痢、発熱などの症状はありませんか。				
3	手指や顔面に化膿創はありませんか。				
4	着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔なものに交換されていますか。				
5	毛髪が帽子から出ていませんか。				
6	作業場専用の履物を使っていますか。				
7	爪は短く切っていますか。				
8	指輪やマニキュアをしていませんか。				
9	手洗いを適切な時期に適切な方法で行っていますか。				
10	下処理から調理場への移動の際には履物の消毒が行われていますか。				
11	トイレには、調理作業時に着用する外衣、帽子、履物のまま入らないようにしていますか。				
12	調理、点検に従事しない者が、やむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履物を着用させましたか。				

経費負担区分表

区分内容	費用区分	
	委託者	受託者
1 給食施設及び控室の維持管理	○	
2 給食用器具類の補充 給食に必要な器具全般	○	
3 食材の購入費		○
4 従業員の人件費(給与、福利厚生、交通費、研修)		○
5 調理用消耗品 ・ラップ、ホイル、紙タオル、カウンタークロス ・キッチンペーパー、クッキングペーパー ・使い捨て手袋(食品衛生法規格適合) ・保存用チャック付ビニール袋(冷凍可) ・ビニール袋(保存食用) など		○
6 洗浄および清掃用器具類 洗浄・清掃に必要な器具全般	○	
7 洗浄および清掃用消耗品 ・スポンジ、たわし ・ダスター ・ごみ袋 など		○
8 食器類 ・食器 ・トレイ ・箸、スプーン など	○	
9 食器類(使い捨て) ・感染者用の食器、紙コップ ・割りばし、スプーン ・行事用弁当箱 など		○
10 洗剤 ※無リン ・食器洗浄機用 (洗浄機のメンテと洗浄効果の検査を含む) ・食器、器具洗浄用 ・汚れ落とし用洗剤 ・手指洗浄用 など		○
11 消毒剤、漂白剤 ・次亜塩素酸ナトリウム(設備、器具、野菜用) ・アルコール[食品添加物](設備、器具用) など		○
12 殺菌灯、殺菌庫および防虫器具用消耗品		○
13 防鼠、防虫等の害虫駆除費	○	
14 照明器具用蛍光灯類	○	
15 光熱水費(電気代、水道代、下水道代、ガス代)	○	
16 電話料金(発注、会社連絡用)		○
17 備品修理	○	
18 残菜等廃棄物処理費	○	
19 その他委託者が必要と認める経費	○	
20 委託業者職員に関する経費 ・健康診断(採用時、または年1回) ・検便(月1回) * 赤痢、パラチフス、腸チフス、サルモネラ、病原性大腸菌(5月から9月の期間はO-157を追加する。)また、必要に応じてノロウイルスを実施する。 ・被服、マスク、帽子 ・毛髪混入防止用の粘着ローラー ・傷テープ、救急薬品類		○
21 給食関係帳票類 ・用紙、インク等消耗品		○
22 衛生管理 ・衛生教育 ・細菌検査(手指など) など		○
23 その他の経費		○

上記の表に記載のない経費が発生した場合は、委託者と受託者で協議して決める。

業務日誌

令和	年	月	日	曜日	検印	副所長	課長	記録者		
天気										
衛生管理記録					温度管理記録					
施設(食堂を含む)の衛生					調理室内温度・湿度					
手洗い設備の消毒液・ペーパータオル・石鹼・爪ブラシは備えられているか。					調理	25℃以下	朝食	昼食	夕食	
照明・換気は十分であるか。					終了時	80%以下	℃	℃	℃	
網戸や戸などは、開け放していないか。					冷蔵庫内温度(5℃以下)		始業時	終了時		
ハエ・ゴキブリ・ねずみはいないか。					原材料①(倉庫)		℃	℃		
グリストラップの清掃は完了したか。					原材料②(厨房)		℃	℃		
ゴミは適切な処理を行い、調理室内に放置していないか。					仕込み用(厨房)		℃	℃		
調理後、調理台、戸棚、冷蔵庫、床等調理室内の清潔は保ったか。					調理済み(厨房)		℃	℃		
食品・調理器具の衛生					牛乳専用(厨房)		℃	℃		
原材料食品は、それぞれ適した方法で衛生的に保管されているか。					牛乳専用(食堂)		℃	℃		
冷蔵庫内の食品は、衛生的に保管されているか。					お茶専用(食堂)		℃	℃		
冷蔵庫内の解凍は適正であるか。					冷蔵庫室内温度(-18℃以下)始業時		始業時	終了時		
原材料食品の洗浄は十分したか。					検食庫(倉庫)(-20℃以下)始業時		△	℃	△	℃
調理済み食品は衛生的に保管したか。					原材料②(厨房)		△	℃	△	℃
半製品等が床面近くに置かれていないか。					仕込み用(厨房)		△	℃	△	℃
調理器具類の洗浄殺菌は、十分したか。					調理済み(厨房)		△	℃	△	℃
包丁の洗浄殺菌は、適切にしたか。					牛乳専用(食堂)		△	℃	△	℃
まな板の洗浄殺菌は、適切にしたか。					食堂パン保存庫(食堂)		△	℃	△	℃
ご飯茶碗等食器の洗浄殺菌は、適切にしたか。					中心温度(85℃以上)・終了時間					
スポンジ・たわし等洗浄器具自体の扱いは適切か。					献立名		時間	温度		
保存食・原材料食品は保存したか。					朝食		:	℃		
調理中					おやつ(午前)		:	℃		
包丁・まな板等は用途別に用意し、混合しないように使用したか。					昼食		:	℃		
配膳中					おやつ(午後)		:	℃		
配膳時に、マスク、手袋をつけたか。					夕食		:	℃		
水質検査							:	℃		
色・濁り・臭い・異物はないか。					始業時		:	℃		
					終了時		:	℃		
遊離残留塩素温度					月1回		/	mg/ℓ		
主要調理器の点検(水曜日)					残留デンプン検査		月1回(✓)	+	-	
殺菌庫(包丁・まな板用)は点検しているか。					特記事項					
洗浄機は正常に作動しているか。										
食器消毒保管庫は正常に作動しているか。										
捕虫器は点灯しているか。										
殺菌灯は点灯しているか。(厨房・倉庫)										

(注)残留デンプン検査、遊離残留塩素検査は給食委員会開催日に実施すること。

給食日誌

令和	年	月	日 ()	曜日	副所長	課長	記録者
(:	現在)					
天気	温度	℃	湿度	%			

区分	献立	献立変更	給食数				備考
			児童	職員	検食	計	
朝食							
おやつ (幼児のみ)							
昼食							
おやつ							
夕食							
計							
喫食状況	朝食) 昼食) 夕食)						